

VINUNIC

BLUE LABEL 5 PUTTONYOS 2019

Art. nr 1029014

Pris 359 kr

Storlek 500 ml

Producent Royal Tokaji Wine Co

Ursprung Tokaji, Ungern

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Furmint, Hárslevelű

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 7,2 g/l

Restsocker 155,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Intensiv och elegant doft med inslag av melon, aprikos, kryddor och blommor. Smaken är söt, sammetslen, frisk och fyllig med inslag av honung, persika, smör och knäck. Lång harmonisk eftersmak med underbar balans mellan syra och sötma.

Tillverkning Druvorna, som är väl angripna av botrytis, macereras i musten i 2 dagar. Vinet har lagrats 2 år i ungerska ekfat med en volym av 300 och 500 liter.

Lagring Vinet kan drickas redan nu men kan med fördel även lagras i många år.

Passar till Serveras vid 10-13 C till foie gras eller fruktbaserade desserter och bakverk gärna med karamelliserade inslag och hög syra, exempelvis äppelpaj, crème brûlée eller crêpes suzettes. Vinet passar också bra till blåmögelost som Stilton eller Gorgonzola.

Information Tokajer tillverkas av druvor som är angripna av ädelröta. Antal puttonyos anger hur många korgar ädelröteangripna druvor som pressats och tillsatts musten. Blue Label är gjort på druvor som kommer från vingårdar klassificerade som 1:a och 2:a Cru. Blue Label är en 5-puttonyos aszú.



Om producenten

Ädel dryck med eleganta nyanser

Tokaji är världens äldsta appellation för vin och grundades redan på 1700-talet – mer än ett sekel före Bordeaux. Royal Tokaji grundades 1990 av en grupp brittiska vinentusiaster, inklusive Hugh Johnson, en av världens mest framstående vinskribenter som brann för att återuppliva den historiska vinframställningstraditionen i Tokaj-regionen efter kommunismens fall. Deras vision var att återupprätta Tokaji-vinernas rykte som ett av världens mest framstående viner.

Royal Tokaji fokuserar på att producera högkvalitativa viner från Tokaj-Hegyalja-regionen, en UNESCO:s världsarvslista, med de inhemska druvorna Furmint, Hárslevelű och Muscat. Vingården är mest känd för sitt Tokaji Aszú, ett rikt, sött vin gjort av botrytiserade druvor, som genomgår en lång lagringsprocess för att utveckla komplexa smaker av honung, torkad frukt och krydda. Gården producerar även torra viner på Furmint, liksom Essencia, världens mest koncentrerade vin.

Med sitt engagemang för kvalitet och ansträngningar att bevara och modernisera Tokaj-arvet har Royal Tokaji hjälpt till att lyfta profilen

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

för ungerska viner globalt, och etablerat sig som en av Ungerns mest uppskattade vinproducenter.